

Gostilničarski Vestnik

Strokovno glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani“ in „Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru“

Oglasi se računajo v oglasnem delu Din 0.75 od mm in stolpa, v tekstnem delu in na zadnji strani pa Din 1.— od mm in stolpa.

Telefon 2467.

Ček. rač. št. 11.430.

Štev. 9.

Maribor, dne 30. septembra 1932.

Leto II.

Pijančevanje bo padlo....!

Takole so se naštevale dobre lastnosti poznane trošarinske novele. K temu se je še pridjalo, da bodo cene vina poskočile, da ne bo izgub v občinskem gospodarstvu in še marsikaj drugega, tako, da se je ta novela smatrala kot neko angeljsko delo, kot zakon, kakršnega še ne pozna naša zakonodaja. Mi smo se temu hvalisanju smejali, ker smo računali s posledicami in ker smo računali z dejstvi, ter bili uverjeni, da je škoda neizogibna pri vsakem gospodarskem vprašanju, če se ga rešuje s političnimi očali. Z dneva v dan se nam odkriva grozota in upostošenje tega zakona. Kot važen dokument za eno izmed naših trditev, češ, da bo pijančevanje doseglo velikanski obseg, pričujemo okrožnico g. bana, ki jo je izdal v svojstvu varuha javnega blaga. Jok mater in žen potrjuje našo trditev, »Narod pije, vinske krize ni«, nad katero se je zgražalo toliko prizadetih oseb. Okrožnica g. bana se glasi:

Kraljevska banska uprava dravske banovine v Ljubljani.

II. No. 21005/1.

V LJUBLJANI, 21. 9. 1932.

Omejitev pijančevanja.

Vsem gg. sreskim načelnikom in g. vodji sreske izpostave v Škofji Loki.

Vkljub težki gospodarski krizi ugotavljam, da se je pijančevanje baš v zadnjem času tako razširilo, da odgovorni faktorji ne morejo iti molče preko tega dejstva.

Iz vseh delov banovine prejemam vznemirljiva poročila. Pijančuje se povsod: ne samo po gostilnah, krčmah, vinotočih in kavarnah, ampak tudi po zidanicah, privatnih hišah, ob cestah, po poljih, po vlakih itd. Iz vinorodnih krajev se prevaža vino z vozovi, avtomobili in po železnici v nevinorodne predele. Razni postopaki in drugi brezvestni posredovalci so zavedli pravo verižniško trgovino z opojnimi pijačami. Z vinom in žganjem sekrošnjari od vasi do vasi, od hiše do hiše. Prodaja se na dovoljen in nedovoljen način. Pri tem se pa ne gleda na kvaliteto, temveč se trg preplavlja s slabo, nezdravo pijačo, največkrat rezano z zloglasno šmarnico, ki vsebuje mentilni alkohol, čigar uživanje človeka docela podivja. Vino se prodaja po najnižjih cenah, s čemer je omogočena nabava tudi najubožnejšim slojem, ki so po krizi najbolj prizadeti. In mesto skrajne omejitve v nepotrebnih izdatkih, kakor bi bilo v današnji denarni stiski pričakovati, se opaža ravno med temi največje razsipanje denarja s popivanjem in veseljačenjem. Ponemod gre že tako daleč, da kmetje zamenjujejo žito in druge poljske pridelke za vino. Od delavskih mater in žen prejemam pisma, v katerih me rote, naj zaprečim to alkoholno povodenj, ker njihovi možje in sinovi svoj zaslužek zapijejo, med tem ko doma družine stradajo.

Posledice takega stanja so porazne ne samo v gospodarskem, kulturnem in zdravstvenem pogledu, temveč posebno in v prvi vrsti v moralnem propadanju našega ljudstva, ki se nazorno zrcali v vedno bolj množičih se slučajih najsurovejših zločinov.

V zadnjem času so se ravno na kmetih sila začele množiti razne veselice, zabave in druge prireditve, ki pod najraznovrstnejšimi prevezami zavajajo ljudstvo v pijančevanje in

zapravljanje. Navadno trajajo take prireditve pozno v noč, da celo do jutra. Imam poročila, da se take veselice vrše tudi po privatnih hišah, društvenih domovih, po travnikih itd. pod vsemi mogočimi izgovori brez oblastvenega dovoljenja. Naravno, da so vse te prireditve združene s pijančevanjem. To dovodi ljudstvo do usodnega osiromašenja, gospodarstvo se še bolj obremenjuje in od tod tudi toliko tožb, da kmet ne more plačevati davkov in drugih državnih in samoupravnih obveznosti. Žalostno je pri tem najbolj tudi dejstvo, da se takih prireditev udeležuje tudi nedorasla mladina, ki brez nadzora staršev veseljači in popiva do zgodnjih jutranjih ur. V zvezi s tem izkazuje kriminalna statistika zadnjega časa dnevno se pojavljajoče pretepe, poboje in druga zločinstva, ki imajo posredno ali neposredno vzročno zvezo s pijančevanjem. Skoraj ne mine dan, da ne bi dnevno časopisje poročalo o žrtvah alkohola. In največ kaznivih dejanj se ne zagreši po gostilnah in dovoljenih vinotočih, temveč po zidanicah in drugih tajnih točilnicah, ki se vrše pod kritjem točilcev lastnega pridelka.

Kraljevska banska uprava je že v svojem razglasu z dne 14. junija 1930 I. II. No. 6319/25 izdala navodila za omejitev veseljačenja, pijančevanja in nedostojnega vedenja. V razglasu je opozorila prebivalstvo banovine na škodljive posledice čezmernega uživanja alkohola, a oblastvom pokazala na zakonite predpise, po katerih se naj postopa, da se omeji pijančevanje. Poleg tega so bila oblastva ponovno opominjana, da dotične predpise strogo izvajajo. Tako z razpisom z dne 10. februarja 1932 I. II. No. 3548/I. Vendar vse te mere niso pokazale onega efekta, ki bi ga bilo pričakovati z ozirom na težke današnje gospodarske prilike. Nasprotno, kakor sem zgoraj ugotovil, pijančevanje se je tako razpaslo, da po svojih posledicah resno ogroža gospodarsko moč, zdravje in нравnost našega ljudstva. Temu obžalovanju vrednemu stanju je treba energično zastaviti pot z vsemi zakonitimi merami.

I.

Po čl. 65. zakona o notranji upravi so oblastva obče uprave v prvi vrsti poklicana skrbeti za občo blaginjo. Svoje upravno delovanje morajo uravnati tako, da se sklada z glavnim smotrom obče uprave: **služiti razvoju in prospehu duhovne in materialne kulture v državi.**

Čl. 66. istega zakona nalaga oblastvom obče uprave ne samo skrb za javni mir, varnost, red, za varnost prometa, **nego tudi za skrb za zdravje ljudi** in živine ter za javno moralno, jim naroča, da preprečujejo ogrožanje vsake vrste v tej smeri ter jih končno pooblašča za izdajanje potrebnih ukrepov v svrhu odpravljanja nastalih motitev. Tozadevni ukrepi so navedeni v čl. 67. zakona o notranji upravi in se izražajo v naredbah občega in specialnega značaja.

Najbolje poznavač razmere in potrebe v svojih srezih, naj gg. sreski načelniki in g. starešina sreske izpostave v Škofji Loki izdajo za svoja območja, kjer je to potrebno, naredbi, s katerimi se prepoveduje čezmerno pijančevanje ter določijo na temelju čl. 69 zakona o notranji upravi v zvezi s § 12. zakona o izpremembah in dopolnitvah zakona o notranji upravi sankcije, ki naj zadevajo dotičnega, ki bi se pregrešil proti izdani naredbi. Osnutke omenjenih

nareb je v smislu drugega odstavka čl. 67 zakona o notranji upravi predložiti kraljevski banski upravi v odobritev.

II.

Predpisi o policijski uri so ponovljeni v razglasu kraljevske banske uprave z dne 14. junija 1930 I. II. No. 6319/25. Kasneje so bile izdane samo nekatere izpremembe lokalnega značaja v krajih z razvitim tujskim prometom.

Do dalje odredbe naj se izdajajo posebna dovoljenja o podaljšanju policijske ure gostilničarjem in prirediteljem raznih veselic in zabav res le v izrednih slučajih.

Organom javne varnosti je strogo naročiti, naj vsako kršitev tozadevnih predpisov brezpogojno prijavijo, a pristojne oblasti naj takoj in brezobzirno proti vsakemu kršitelju postopajo ter jih najstrožje kaznujejo.

III.

Dovoljenja za veselice, zabave in druge prireditve je skrbeti na minimum in načeloma dovoljevati samo take, ki služijo izključno le kulturnim svrham ali pa karitativnim akcijam. Toda tudi take prireditve je dovoliti v obče samo do policijske ure pod pogojem, da prireditelji prevzemajo odgovornost za red in mir. V slučaju pa, da pride vendar do neredov, naj se za dotični obrat za nekaj mesecev ne izda več dovolitve za nobeno prireditev. Eventuelno je odrediti po potrebi in lastnem preudarku posebno nadzorstvo varnostnih organov ob stroških prirediteljev, s čemer bo podano najboljše jamstvo, da se bo pijančevanje čimbolj omejevalo in da bo red in mir zasiguran.

Sreska načelstva se obenem opozarjajo na določbo obrtnega zakona o kaznovanju prestopkov po tem zakonu posebno pa na odločbe o odvzemu obrtne pravice po § 400 ob. zak.

Pazite tudi, da banovina v nobenem slučaju ne bo prikrajšana na taksah za podaljšanje policijske ure in prireditve godbe s plesom.

IV.

Varnostnim organom je strogo naročiti, naj najenergičnejše zasledujejo točenje vina po privatnih hišah, zidanicah, vinskih hramih itd. brez oblastvenega pooblastila po banovi naredbi od 26. 6. 1932 Sl. l. 482/54, ter krošnjarenje in veriženje z alkoholnimi pijačami brez oblastnega dovoljenja sploh.

Opozarjam, da zakon o vinu prepoveduje dajati od začetka 1932. leta v promet bolna, pokvarjena vina ali vina s škodljivimi primesi, ki so v zakonu izrecno navedena. Kazenske sankcije so v obmejnem zakonu predvidene.

Vsako nerednost in kršitev zakona je brezpogojno ovaditi pristojnemu oblastvu radi zakonitega postopanja.

Prepričan sem, da bodo podrejena oblastva pri izvedbi te toliko koristne akcije našla popolno razumevanje in podporo tudi pri občinskih in župnih uradih, šolskih upravah, nacionalnih in kulturnih društvih ter pri vseh dobromislečnih činiteljih svojega področja. Samo s smotrenim, skupnim delom bo mogoče odvrniti od našega ljudstva pretečo nevarnost gospodarskega, fizičnega in moralnega propadanja.

Gg. sreskim načelnikom in g. starešini sreske izpostave v Škofji Loki naročam, da mi v svojih mesečnih poročilih poročajo, ali in kake uspehe so dosegli s poostrenimi merami

v pobijanju alkoholizma in nespodobnega obnašanja v poverjenih jim srezih.

Okrožnico je dostaviti vsem občinskim uradom, orožniškim postajam in šolskim upraviteljem podrejenega sreza.

Ban:

Dr. Marušič s. r.

Čeprav so napotili g. bana najbolj plemeniti razlogi, da je izdal označeno okrožnico, katero si naj pripne na srce vsak javni delavec, dvomimo o njenem uspehu. Pijančevanje se s takimi ukrepi ne bo omejilo in četudi se zapro vse gostilne v dravski banovini, ker bodo ostale odprete še neštene točilnice, ki so se otvorile vsled takozvane prodaje nad 5 litrov vina v naših kmetijskih hišah. To zlo bo uničeno tedaj, kadar se ga izkorenini, t. j., kadar se bo revidiralo dosedaj obstoječe trošarinske predpise, ki morda ugajajo prebivalstvu Šumadije, dočim so za naše kraje pravi strup in bič božji. Čim dalje se bo čakalo z revizijo, hujše bo končala trošarinska novela svoje delo. Zglasuje se naj čimprej okvirni trošarinski zakon, dočim naj banovine same v svojem območju uredijo promet z vinom in pobiranje trošarine, kakor to zahtevajo potreba in razmere prebivalstva posameznega banovinskega področja. Če bi se izvršila kaka revizija, potem se naj vpraša tudi gospodarske in strokovne organizacije, ki obstojajo v take svrhe in ki bodo na podlagi statističnega materiala lahko dale marsikateri dober nasvet, da se bo končno našla vendarle srečna rešitev tega vелеvažnega gospodarskega vprašanja.

Zborovanje gostilničarjev Dravske banovine

(Nadaljevanje.)

Po končanem referatu g. ravnatelja Andreja Zmavca, katerega prinašamo na drugem mestu, je poročal g. Klešič Aleksander, kavarnar v Mariboru o tujskem prometu in o sodelovanju tujsko-prometnih organizacij z gostilničarskimi organizacijami. To predavanje, katero so sprejeli zborovalci z velikim zanimanjem, se je pečalo v prvi vrsti z razvojem in pomenu tujskega prometa v naši državi. Gosp. predavatelj je povdarjal, da je glavni činitelj tujkega prometa hotelirski in gostilničarski stan z vsemi pripadajočimi strokami v naši obrti. Pred vojno je bil tujski promet v naših pokrajinah malo poznan; edino nekatera zdravilišča so se že takrat borila z razumevanjem za to važno gospodarsko panogo. Rogaška Slatina, Lipik, Dobrna, Ilidže, Varaždinske toplice in še nekatera druga kopališča, ki so tvorila elito naših zdravilišč in katera so imela že tedaj svojo stalno domačo in inozemsko klijentelo. Po osvobojenju je bila prva naloga, da uredimo naše tujsko-prometne prilike in da pokažemo svetu, kaj premore naša domovina in kaj mu je ostalo še prikrito po veččinoma iz konkurenčnih razlogov. Če pogledamo našo domovino polno zdravilišč, jezer in gora in če pomislimo na naše morje, vidimo, da smo obdarjeni s takimi naravnimi lepotami, s kakršnimi se komaj lahko primerja kaka druga država na svetu.

Naši tovariši, hotelirji in gostilničarji so v nekaj letih napravili mnogo več, kakor so jim dovoljevala

sredstva, z namenom, da se dvigne tujski promet na višjo stopnjo. Poglejmo le delo naših tovarišev na Jadranu. V 15. letih obstoja naše države se je ustanovilo od Cirkvenice do Kotora več hotelov in penzionov, kakor v sto letih stare monarhije. Le pogledimo divni Bled, Plitvička jezera, Rogaško Slatino, Vrnjačko banjo in še mnoga druga zdravilišča in klimatske kraje. Velikansko delo pa so izvršili naši tovariši tudi po naših mestih s tem, da so svoja stara podjetja preuredili z velikimi žrtvami, katera nam lahko služijo v ponos in ki pričajo o naši lepi volji, da spozna inozemstvo naše kraje in da najde pri nas vse ono, kakor v drugih državah. Čeprav smo storili več, kakor so dopuščale naše moči, vendar nas čaka še mnogo dela in mnogo truda, da dovršimo vse ono, kar je potrebno našemu tujskemu prometu. Pri tem nadaljnjem delu pa je potrebno, da posežejo vmes tudi drugi činitelji, predvsem naše samouprave in da jim pri tem delu pomaga privatna inicijativa. Vedeti moramo, da si v svrhu počitka tujec ne izbere mesto, nego okolico. Kot dober primer k tem izvajanjem navajam mesto Maribor, ki je samo po sebi krasno mesto, ki vsebuje parke, ima veliko in najbolj moderno urejeno kopališče, z eno besedo, to mesto poseduje vse, kar si poželj tujec, vendar mu manjka okolica, ki bi bila sposobna sprejemati tujski promet mesta Maribora. Če bi imeli n. pr. v Kamnici hotel s 20 do 25 sobami, bi postal ta kraj tik bližine našega mesta lepo kopališče. Saj ima v svoji sredi »Mariborski otok« s svojim že prej omenjenim najbolj moderno urejenim kopališčem. Tako bi na ta način lahko mesto Maribor, ki je komaj 30 minut oddaljeno od Kamnice in s katero je urejen tudi avtobusni promet, računalo v sezoni z najmanj 40 do 50 stalnimi gosti. Tudi Pohorje še nima svojega privatnega podjetja, katero pa bo nujno potrebno, kakor hitro se zgradi cesta. Društveni hoteli in planske koče gotovo vršijo svoje naloge, vendar se nikakor ne morejo primerjati s privatnimi hoteli, ki so v rokah strokovnjakov, kajti društvena podjetja lahko delujejo samo v okviru društvenih pravil. Mi imamo končno v okolici Maribora in v Sloveniji vse polno starih feudalnih gradov, ki bi se prav lahko pretvorili do hotelskega podjetja in bi mnogo koristili tujskemu prometu. Stavili mi boste vprašanje, kdo naj gradi taka podjetja in kdo naj te ideje oživetvori? Samo mi in od nas ustanovljene organizacije in društva se lahko bavijo s takimi načrti. Gotovo, da potrebujemo pri tem podporo naših oblastí. Država nam je itak dala »Putnika«, organizacijo, katera si je pridobila v pogledu tujkega prometa neveljavih zaslug. Tudi banovina nam hoče ustvariti šolo za višjo izobrazbo naših nastavlencev, vendar pozablja, da imamo jako malo mest za tako izobražene nastavnice na razpolago. Glavni činitelj, vodja in inspirator je vendar le hotelir in gostilničar z ostalimi strokami, ali baš ta činitelj, ki bi moral ustvarjati, je popolnoma nezmožen vsled velikih bremen, katera se mu vsak čas nakladajo, odnosno si jih je sam naložil z različnimi investicijami. Na žalost se mora ugotoviti, da je danes glavna skrb našega gostilničarskega obrtnika v tem, da se reši svojih dolgov, ne pa, da bi še nove napravljali. Pozabilo se je, gospoda, da je gostilničarski stan glavni činitelj tujkega prometa in da obubožno hotelirstvo in gostilničarstvo znači propast za uspeh, ki smo ga dosegli z velikanskimi žrtvami. Danes ni pravi čas, da iznesem vse pogoške, ki so spravile naš stan na rob propada, ali je skrajni čas, da se vsi hotelirji, gostilničarji in vse stroke našega obrta čimprej složijo in enoglasno zahtevajo, da se naše prošnje, naše pritožbe uvažujejo in da se nas posluša ter jemlje v obzir. Država mora priti končno do spregleda, da je uničen ves tujski promet, kakor hitro se zruši naša obrt. Na tak način moramo nazadovati leto za letom. V tem letu imamo sicer dovolj izgo-

vorov za nazadovanje našega tujkega prometa, češ, kriza obstoja, devizni promet je otežkočen, nove investicije so zastale, zato pa s tem večjim pogumom maršira davek na poslovni promet, taksa na vino, taksa za vsako prireditve, taksa za električni tok, taksa na sladkor in taksa za življenje in smrt. Vsako leto nekaj novega, in vsako leto nova bremena in vse to na račun našega staleža.

Ali vzlic vsem tem težkočam je treba delati složno, ker pride vendar le čas, ko se bo moralo razumeti tudi naš položaj. Zato predlagamo sledeče:

1. Ustanovi se naj državna zveza gostilniških podjetij s sedežem tam, kjer je še nekaj naših tovarišev, ki niso izgubili upanja na boljše čase in ki imajo voljo tudi do dela.

2. Ustanovijo naj se v okviru naših organizacij posebne sekcije za tujski promet, katere naj bi delovale z drugimi sličnimi organizacijami.

3. Kr. vlado se naj zaprosi, da ukine v poletnih mesecih, t. j. od 1. maja do 1. oktobra vizum z Avstrijo, ki nam daje največji kontingent gostov.

4. Dovolí se naj pri poedinih prireditvah velikega obsega n. pr. razstavah, sejnih itd. četrtinska vožnja po železnicah, za kar naj bo kompetentna direkcija železnic, v katero območje spada teritorij dotične banovine. Pri takih prireditvah naj se ukine vsak vizum.

5. Izdajajo se naj državna gostilničarska podjetja, kakor tudi kolo-dvorske restavracije samo poznanim strokovnjakom v zakup. Današnja zakupna metoda: »Kdo da več?« naj se ukine. Svoto za poedine zakupne objekte naj odredi prometno ministrstvo v Beogradu, dočim se naj izmed proslilcev izbere najsposobnejšega in naj se izključi vsaka protekcija. Pri izbiri zakupnikov naj dajajo tudi zadrage svoja mnenja.

6. Priskoči se naj s krediti Narodne ali Hipotekarne banke na pomoč vsem onim hotelirjem, ki so si zgradili hotele ali slične obrate in zašli v težkoče in se jim obenem omogoči, da ta posojila odplačujejo z nizkimi obrestmi. Stanje teh proslilcev naj prouči posebna komisija, v kateri naj sodelujejo priznani gospodarski strokovnjaki.

Če se oživetvijo vsaj deloma naše zahteve, potem smo lahko uverjeni, da bo naš tujski promet postavljen na krepko in zdravo podlago.

Predavanje g. Klešiča je bilo sprejeto z velikim plaskanjem. Pri točki 4. je povzel besedo predsednik Udruženja gostioničara Savske banovine v Zagrebu g. T. Kaufman, kateri je poročal, da sta v savski banovini obstojali dosedaj samo 2 organizaciji gostilničarjev in sicer v Zagrebu in Osijeku. Po izdaji novega obrtnega zakona so se začele ustanovljati stanovske organizacije tudi po ostalih krajih savske banovine, tako, da se lahko računa, da bo v kratkem času ves stan včlajen v svojih obveznih stanovskih in strokovnih združenjih. Gledati se mora, da se združimo čim tesneje, da bomo lahko potem svojih močnih organizacij prodrli tudi pred Narodno skupščino z našo temeljno zahtevo, ki gre za tem, da se čimprej novele trošarinski zakon. Govor g. Kaufmana je bil sprejet z burnim odobravanjem, kar je bilo znak, da so zborovalci hoteli glasno povdariti svojo željo za čim tesnejše sodelovanje z našimi tovariši iz vseh banovin naše države.

Gosp. Podlinšek, gostilničar iz Kozjega je v temperamentnem govoru povdarjal, da se nahajamo danes le še na razvalinah naše obrti in naj se vendar nekaj ukrene, da se razbremení našega gostilničarja, ki je menda v današnji gospodarski krizi ravno tako potreben podpore, kakor vsak sloj naše države. Tudi gospod Valjak Gjuro iz Maribora je povdaril na kak način se pritiska našo obrt k tlom, kateri se vsak čas nalagajo vedno večja bremena. Nikdo se ne vpraša, od kod naj vzame ta obrt nove viře in dohodke in kam bo privredla vse ta nepremišljenost izvestnih krogov.

Ves naš zbor, ki je bil zbor vseh pripadnikov gostilničarske obrti iz

Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborno

**PIVO NAJBOLJŠE
KVALITETE**

ter izvrstno slivovko, rum, pivsko

in vinsko droženko, likere i. t. d.



dravske banovine, je izzvenel v ogorčenem protestu proti dosednji praksi, da mora baš gostilničar biti žrtev na korist drugih, ko bi moral biti na mestu ravno gospodarski solidari- zem. Zbor je bil končan ob 13. uri, nakar se je vršilo skupno kosilo v hotelu »Orel«. Mnogo udeležencev tega zborovanja si je ogledalo tudi pivovarno Tscheligi v Mariboru, drugi pa so izrabili priliko, da so si ogledali mesto in okolico Maribora.

Uredba kr. banske uprave v Ljubljani o pobiranju občinske trošarine na vino in žganje po 20. apr. 1932

Ni ga kmalu zakona, s katerim bi se bilo uganjalo toliko demagogije kakor ravno z zakonom o izpremembah in dopolnitvah zakona o državnih trošarini z dne 18. aprila 1932. Ne bomo ponavljali na tem mestu vseh, deloma zelo neokusnih povečevanj tega zakona, ki je s temelja zgrešen in po svojih pogubnih posledicah za državne, banovinske in občinske finance eden najbolj usodnih zakonov od postanka naše države, dalje pa tudi skrajno krivičen, ker obremenjuje občutno ravno tisti stan, ki je s tem zakonom najbolj oškodovan. To je gostilničarski stan, naj zadostuje tu samo ugotovitev, da se je natevil ljudstvu kot glavni uspeh tega zakona ta, češ, sedaj je vse prosto, trošarine na vino in žganje ni več in seveda tudi občinske trošarine ne. Posledice niso izostale: nastala je splošna nesigurnost in tudi demoralizacija ljudstva, ker nekateri dejanjsko niso znali pri čem da so glede občinske trošarine, drugi pa tudi namenoma tega niso hoteli vedeti.

Kakor pa občiti v gospodarskem življenju vsak preokret na slabše najprej tisti, ki je gospodarsko šibkejši, je bilo tudi tu. Naše najmanjše upravne edinice, to so občine, ki so navezane v svojem javnem gospodarstvu pretežno na dohodke iz trošarin na alkoholne pijače, so se znašle kar čez noč v neprijetnem položaju, da jim je usahnil glavni vir dohodkov. Ker pa brez denarnih sredstev tudi najboljši župan ne more gospodariti, so se vrstile na »merodajna mesta« pritožbe in deputacije s strani županstev, ki so zahtevale odpomoč in odpravo teh nevdržljivih razmer.

To je napotilo našo bansko upravo, da je izdala okrožnico z dne 2. avgusta 1932 II. No. 14.919/1 vsem županstvom, s katero daje potrebna navodila za pobiranje občinske trošarine na vino in žganje.

Določila te okrožnice so v bistvu določila prejšnjih trošarinskih predpisov, prilagodenemu novemu pravnemu položaju, ki je nastal z zakonom o izpremembah in dopolnitvah zakona o državnih trošarini. To bo razvidno iz naslednjih izvajanj, ki naj podajo nakratko pregledno sliko teh določil.

Uvodoma ugotavlja predmetna okrožnica znano dejstvo, da s trošarinsko novelo občinska trošarina na vino in žganje ni ukinjena, pač pa bistveno prizadeta v toliko, da je vsled ukinjene prometne kontrole nad vinom in žganjem postalo pobiranje znatno težje in da je od 1. jan.

1933 dalje nakladna stopnja **maksimirana** in sicer za **vino v vaških občinah** na 50 Din in v **mestnih občinah** na 100 Din od 100 litrov, na **žganje in špirit** pa za vse občine na 5 Din od hektolitrske stopnje.

Dočim se pobira torej občinska trošarina na vino, žganje in špirit do **31. decembra 1932** v oni višini, ki je bila dovoljena po odobrenem občinskem proračunu za leto 1932, se bo smela pobirati ta trošarina od 1. jan. 1933 dalje samo v maksimirani višini. Znižanje na maksimirano višini bo nastopilo samo po sebi in bodo morale občine vrniti **razliko trošarine od zalog vina, žganja in špirta, ugotovljenih s 1. jan. 1933**, na katere je bila plačana trošarina po višji stopnji.

Glede trošarinske obveznosti določa okrožnica, da se sme občinsko trošarino pobirati samo na one količine trošarinskih predmetov, ki se na teritoriju občine **potrošijo**; proizvodnje in trgovskega predmeta torej ne sme zadeti. Za točilca (gostilničarja) nastopa davčna obveznost v trenutku, **ko nastavi sod za točenje na drobno**, za potrošnika na debelo (mišljen je menda tisti, ki kupuje vino za lastno porabo na debelo, to je v količinah nad 50 litrov) pa v trenutku, ko vnese pijačo v občino odnosno jo prejme od trgovca v svrhu neposrednega konzuma. Za točenje odnosno prodajanje na drobno se smatra odajanje **vina** v količinah pod 50 litrov in žganja pod 25 litrov naenkrat.

Za trošarinsko obveznost je brez pomena, ali ima točilec **obratno pravico** ali ne. Plačevati trošarino in prijavljati trošarinski predmet mora torej vsakdo, ki toči ali prodaja na drobno, torej tudi oni, ki bi točil kupljeno pijačo doma ali krošnjaril z njo ali jo kakorkoli spravil v potrošnjo. Enako je obvezen plačevati občinsko trošarino **vinogradnik** od vina lastnega pridelka, ki ga toči na drobno pod vejo.

Za prodajalca alkoholnih pijač v (originalno) zaprtih steklenicah nastane trošarinska obveznost že z vkletenjem (vskladitvenjem) pijače.

V tretjem poglavju našteje okrožnica **olajšave in oprostitve**. Te so naslednje:

Vinogradnik se smatra za točilca na drobno šele po količinah **pod 5 litrov**, odnosno 10 litrov, kadar prodaja vino lastnega pridelka v vasi odnosno mestu ali trgu, **kjer ima svoje redno stanovišče**. Za prodajo izven vasi odnosno mesta in trga, kjer ima vinogradnik svoje **redno stanovišče**, nastopi trošarinska prostost šele pri količinah nad 50 litrov. Vinogradnik plačuje torej občinsko trošarino samo od onega vina lastnega pridelka, ki ga prodaja (toči) v vasi odnosno mestu in trgu, kjer ima svoje redno stanovišče, v količinah pod 5 litrov odnosno 10 litrov, zunaj vasi, mesta ali trga svojega stanovišča pa v količinah pod 50 litrov. Od vina, ki ga vinogradnik proda preko 5 litrov odnosno 10 litrov v vasi odnosno 10 litrov v vasi odnosno mestu ali trgu svojega stanovišča in v količinah nad 50 litrov zunaj svojega stanovišča se ne pobere nobena trošarina in sicer se ne pobira občinska trošarina v teh primerih **tudi ne od potrošnika, če je ta prejel vino neposredno od vinogradnika**.

Dalje je oproščeno občinske trošarine vino lastnega pridelka, ki ga porabi vinogradnik za svoj dom in vino, za katero veljajo iste ugodnosti kakor za vino lastnega pridelka, to je za vino, ki ga prejema prevžitek kot izgovorjen prevžitek in duhovnik iz naslova berske obveznosti.

Končno je oproščeno občinske trošarine mašno vino v predpisanih, bogoslužju namenjenih količinah.

Kot olajšavo našteje okrožnica tudi že omenjeno ugodnost, da plačujejo obrtni točilci trošarino na vino šele pri nastavitvi posode. Ta olajšava naj omogočuje točilem nabavo večjih zalog vina, kar naj pride v dobro tudi vinogradnikom.

Ker je vsled ukinitve državne trošarine na vino in žganje ukinjena tudi transportna kontrola nad vinom in žganjem in ni več uradnih obvestil o v občino vnešenih pošiljkah teh pijač, je bilo kajpada potrebno zagurati uspešno pobiranje občinske trošarine s **poostreno kontrolo**.

Prijaviti mora tako točilec in prodajalec na drobno kakor tudi privatni potrošnik vsako od proizvodnika ali veletrgovca prejeeto (vkleteño) količino pijač, torej vsako količino, ki jo je prejel radi točenja (prodaje) na drobno odnosno radi neposrednega konzuma. Isto prijavno dolžnost ima proizvoznik in trgovec, ki toči tudi na drobno, glede količin, ki so namenjene takemu točenju ali prodaji.

Prijavna dolžnost nastane že z vkletenjem pijač ne glede na to, ali zapade s tem momentom tudi trošarina v plačilo ali ne.

Točilec morajo prijavljati torej pijačo takoj pri vkletenju, nakar se jim posode zapečatijo. Odpečatijo pa se jim posode šele tedaj, ko se izkažejo s potrdilom, da so ustrezajočo trošarino plačali. Istotako morajo prijaviti prejem vina tudi potrošniki, ki uveljavljajo za vino trošarinsko prostost (prevžitkarsko vino, berno vino, mašno vino in vino, ki ga prejema potrošnik za lastni konzum neposredno od vinogradnika) in morajo hkrati s prijavo dokazati vse okoliščine, na katere opirajo trošarinsko prostost. Nasprotno pa proizvajalci (vinogradniki) in trgovci z vinom in žganjem na debelo v splošnem niso več zavezani prijavljati gostilničarjem ali zasebnikom oddanih količin vina in žganja ne glede na to, ali se vrši oddaja na odjemalce v dotični občini ali izven nje. Izjema od tega načela velja le tedaj, če bi s **posebnim pravilnikom za svoj teritorij** odredila obveznost prijavljanja.

Prijave je opraviti, če pobira občina občinsko trošarino v lastni režiji, pri županstvu občine, na čije teritoriji je dotični trošarinski predmet namenjen za potrošnjo, če pa pobira občinsko trošarino finančna kontrola, pri dotičnem oddelku finančne kontrole.

V svrhu uspešnega pobiranja občinske trošarine imajo pobirajoči organi — občinski in državni — pravico in dolžnost stalnega nadzorovanja shramb trošarinskih predmetov. Kontrolni organi imajo toraj pravico izvršiti pri obrtnih strankah kletne revizije in sploh pregledati vsako zgradbo in tudi stanovanje, če je opravičen sum, da se nahajajo v njem trošarini zavezani predmeti. Ukinjena je tedaj samo kontrola **proizvodnje in prometa**, sicer pa so ostali prejšnji kontrolni predpisi nespremenjeni v veljavi ter je oviranje kontrole kaznjivo po splošnem kazenskem zakonu.

Pri vinogradnikih, ki niso hkrati gostilničarji ali trgovci z vinom, je kontrola omejena zgolj na točenje pod vejo in na slučaje kazenskega postopanja.

Kakor že omenjeno pri določilih, ki veljajo glede prijav o prejemu alkoholnih pijač, pobira občinsko trošarino ali občina v lastni režiji ali pa se pobira po organih finančne kontrole. Pobiranje po občini sami je po zakonu o državni trošarini načelo, uporabljanje organov finančne kontrole v ta namen **izjema**, ki je dovoljuje ministrstvo financ. Naša banovina je dobila z odlokom ministrstva financ z dne 24. 2. 1932 štev. 9193/III splošno pooblastilo za upo-

rabljanje finančne kontrole za pobiranje občinske trošarine, ki velja za ozemlje vse banovine. Občine, ki pobirajo sedaj občinsko trošarino same in želijo, da opravlja ta posel za naprej finančna kontrola, morajo vložiti tozadevno prošnjo pri kr. banski upravi **neposredno**, torej ne pri ministrstvu financ odnosno finančni direkciji.

Ker imamo v naši banovini večinoma male občine, ki ne razpolagajo s potrebnim službenim aparatom, je bilo pobiranje **občinske trošarine** po finančni kontroli že doslej običajno. Iz razloga, ker je postalo z uveljavljenjem trošarinske novele to pobiranje vsled ukinjene transportne kontrole še težje, so opustile v zadnjem času pobiranje v lastni režiji tudi večje občine in zaprosile, da se poveri ta težavni posel finančni kontroli. Naziranje, da finančna kontrola po 20. aprilu 1932 ni več upravičena pobirati občinsko trošarino, je brez zakonite podlage, ker trošarinska novela ni spremenila v tem pogledu nič na dotedanjem pravnem stanju.

Plačuje se občinska trošarina normalno od **litra** prejete (vkleteño) ali za točenje nastavljene pijače. Dopusno pa je pri obrtnih strankah tudi pavšaliranje. O tem, ali se naj pobira občinska trošarina sprti povodom posameznih davčnih dejanj ali po pavšaliranju, odloča **občina sama**. O takih zadevah načelne važnosti sklepa občinski odbor ter dovoljenje banske uprave ni potrebno. O sklepu se obvesti pristojni oddelk finančne kontrole in banska uprava (odd. VII). Pavšaliranje pa je dopustno le tedaj, če ostanejo pri tem prelinirani dohodki iz dotične trošarine neokrnjeni. Kontrola se pa tudi v slučaju pavšaliranja ne ukinja, ker je potrebna radi privatnega neposrednega konzuma in tudi iz razloga, ker se pavšalna pogodba ne more skleniti z vsakim trošarinskim obveznikom. Glavno načelo je namreč, da se zaščitijo finančni interesi občine in samo, kjer je to povsem zagamčeno, je pavšaliranje priporočljivo.

Za teritorij mestne občine ljubljanske se pobira občinska trošarina kakor doslej pri mestnih linijskih uradih.

V 5. poglavju obravnava okrožnica končno kaznjiva dejanja in kazni. Po tem zagreši **tihotapstvo** občinske trošarine po členu 11 pravilnika o občinski trošarini vsakdo, ki **vnese** v področje občine predmet, za katerega je plačati občinsko trošarino, pa je ne plača ter vsakdo, ki proizvaja v področju občine trošarinski predmet in ga da v potrošnjo, ne da bi bil plačal predhodno trošarine. Trošarinski prestopak zakrivi torej: točilec, ali prodajalec na drobno, ki ne prijavi vkletene pijače odnosno oni, ki je vkletenje prijavil, a plača trošarino šele **ob nastavitvi posode, če nastavi sod, predno je plačal trošarino**, dalje proizvajalec, ki ne prijavi katerekoli neposredno od trgovca dobavljene, občinske trošarini zavezane pijače itd.

Tihotapstvo se kaznuje po čl. 34 troš. zakona s petkratnim zneskom redne trošarine poleg plačila redne trošarine in takse po tar. post. 229 taksnega zakona. Kaznjiva dejanja preiskuje in sodi na prvi stopnji tam, kjer pobira občinsko trošarino občina v lastni režiji, **občina**, sicer pa finančna kontrola. Proti razsodbi je dopustna s 50 Din kolkovana pritožba v roku 15 dni na finančno direkcijo v Ljubljani, ki sme pri prestopkih, storjenih z navadnim vinom ali žganjem, znižati kazen iz ozira vrednih razlogov, do ene petine. Pravomočna kazen se spremeni v zapor in sicer za vsakih 50 Din en dan zavora, če je kazen neizterljiva, odnosno se ne plača v 3 mesecih po pravokrepnosti razsodbe.

Oviranje kontrole, poškodovanje uradnih pečatov, potvarjanje listin itd. se kaznuje razun tega po **splošnem kazenskem zakoniku**, nezakonito kupčevanje z vinom in žganjem, lasti krošnjarenje in prodajanje odnosno točenje **brez obrtne pravice** pa vseh tega po **obrtne in taksne** zakonu.

Za brizganec, limonado, malinovec in druge sadne soke uporabljajte

ROGAŠKO SLATINO

vrelec „TEMPEL“

ki razkrajja, oziroma nevtralizira vinsko kislino ter nadomestuje sodo-bikarbonato v prašku je osvežujoča in ima dober okus.

— Dobi se v vseh boljših trgovinah —

Končno pooblašča okrožnica občine, ki smatrajo, da so jim z ozirom na krajevne razmere potrebne posebne kontrolne mere, bodisi da se uvedejo ostrejšje ali izvedejo omenjene kontrolne mere še podrobnejše, da to lahko store v lastnem delokrogu s **pravilnikom**, ki ga sprejme občinski odbor, ga razglasi in ga predloži banski upravi v odobritev. Tak pravilnik pa je dopusten samo v okviru zakonov (zakona o državni trošarini, pravilnika k temu zakonu, trošarinske novele z dne 18. aprila 1932, pravilnika o pobiranju banovinske in občinske trošarine ter občinskih redov) ter zlasti ne sme z nobeno določbo ovirati proizvodnje in trgovine.

V ostalem pa smatra banska uprava, da je občinska trošarina z določbami pravkar omenjenih zakonov in pravilnikov zadostno zaščitena in da je treba samo te določbe energično izvajati, da se uvede zopet red v plačevanje občinske trošarine na vino in žganje in prepreči s tem prekomerno zvišanje občinskih doklad na direktne davke za leto 1933.

To so torej bistvene določbe predmetne okrožnice. Z našega stališča bi pripomnili samo še naslednje:

Gostilničarskemu stanu je prinesla ta okrožnica edino ugodnost, da bo odslej veljalo kot davčno dejanje, pri katerem zapade trošarina v plačilo, ne že vkletenje vina in žganja, ampak šele **nastavljanje posode za točenje**. Ta ugodnost, za katero so se borili gostilničarji dolga leta zaman in ki naj omogoči gostilničarju nabavo večjih količin vina naenkrat, se pa ni koncedirala — kar pove okrožnica precej odkrito — iz ljubezni do gostilničarja, ampak iz razloga, da se pomaga s tem posredno vinogradništvu.

V ostalem pa preveja tudi to okrožnico tista znana psihoza, ki jo lahko zasledujemo v vseh novejših zakonih in uredbah o trošarini na vino in žganje, namreč pogrešno naziranje, da je trošarina kriva, da so cene vinu v poslednjem času tako padle in da je zašel vinogradnik radi trošarin v sedanji neugodni položaj. Samo iz tega napačnega naziranja je razumljiva določba okrožnice, da je vino, kupljeno pri privatnikih **neposredno od vinogradnikov, oproščeno občinske trošarine**. Ta določba pomenja za gostilničarski stan nov hud udarec. Če bi se namreč ta določba dosledno izvajala, bi se pobirala občinska trošarina sploh samo še na ono vino, ki ga proda **gostilničar ali vinski trgovec**, na vino pa, ki ga kupujejo privatne osebe neposredno od vinogradnikov, pa sploh ne. Umestno bi bilo tedaj, da bi se napravil na vsako vinogradniško klet napis: **Vino! Varuj se gostilničarske in trgovske kleti**, ker boš sicer v prvi kleti taksirano in zatrošarinjeno, v drugi kleti pa vsaj zatrošarinjeno vino kupi!

Pa povrnimo se zopet k resnosti. Mi smo v našem listu že opetovano razložili in dokazali, da padcu cen vina pri producentu in s tem prekerenemu položaju vinogradništva niso krive trošarine, ampak da so vzroki za to povsem drugi. Ne bomo ponavljali tu naših topredmetnih izvajanj, opozorili bi samo na dejstvo, da so ostale cene vinu pri **producentu** tudi po uveljavljenju novih trošarinskih predpisov na tisti nizki stopnji kakor prej in da od pocenitve vina, ki je nastopila vsled ukinitve trošarin in umetne izločitve posrednika med

producentom in konzumentom, ni imel **vinogradnik** dosedaj nič ali bore malo, ampak je prišla pocenitev v dobro samo **konzumentu**. Na tem pa, da pride konzument ceneje do vina in to na škodo države, banovine in občin, ni javnost prav nič interesirana, ker vino ni **življenska** potrebščina, ampak služi samo ugodju. Določba predmetne okrožnice, da je vino, kupljeno po privatnih osebah neposredno od vinogradnika, prosto občinske trošarine, je torej s socialnega stališča in finančnega stališča občin neopravičena, ker pomenja nič manj in nič več kakor da se bo lahko pilo po mili volji na račun občin. Kako bodo pa prišle občine sprito tega direktnega podpiranja pijančevanja na njihov račun od svojih preliniranih dohodkov iz trošarine na vino, je seveda drugo vprašanje, ker je nemogoče, da bi se mogli kriti ti dohodki iz trošarine na vino, ki ga proda gostilničar, čigar promet je padel v primeri z lanskim letom povprečno za več kot polovico odnosno iz trošarine na vino, ki ga bodo prodali trgovci z vinom. Iz tega razloga je tudi pavšaliranje z gostilničarji v večini slučajev nemogoče, ker je izključeno, da bi mogel plačati gostilničar trošarinsko povprečnino, ki bi znašala večkratni mnogokratnik občinske trošarine, ki bi odpadla na njegov dejanski promet z vinom.

Naravnost obupnega položaja, v katerega je zašla večina občin vsled novih trošarinskih predpisov, na tem mestu ne bomo slikali. O tem precej vprašanju govori tudi precej jasno zadnja resolucija Županske zveze. Štednja v občinskem gospodarstvu je sicer umestna in priporočljiva, a je z ozirom na ogromne obremenitve občin po raznih zakonih, zlasti po zakonu o narodnem šolstvu in po zakonu o notranji upravi, izvedljiva samo do gotove meje. V poštevi prihaja dalje, da so dohodki iz trošarin v mnogih občinah že aganzirani iz obrestovanja in amortizacije posojil, ki so bila najeta za nove šole, občinske zgradbe in druge javne naprave. Tukaj je toraj vsaka štednja izključena. Odlog plačil pa bi samo povečal že itak dovolj velike težave naših denarnih zavodov. Izpad na trošarinah se bo moral torej nadomestiti in to bo v pretežni večini občin mogoče samo z ogromnim povišanjem doklad na direktne davke. Imeli bomo torej paradokso stanje, da bo stopila na mesto **prostovoljne** davščine, kar so trošarine, davščina **prisilnega** značaja. Ali nas je res zapustila že vsaka uvidevnost? Ali ne zadostuje, da stane danes 1 kg sladkorja, ki je nujna življenska potrebščina, najmanj štirikrat toliko kakor 1 liter vina ali enako kakor 1 liter čistega alkohola v žganju?! In vse to brez najmanjšega haska za vinogradnika, kateremu se zaveštno natvezuje, da naj bodo vsi ti nesrečni ukrepi njemu v korist. Quosque tandem?

V tej zvezi pa moramo opozoriti še na neki pojav, ki da misliti. V kolikor nam je namreč znano, se občine iz razlogov, ki smo jih prej omenili, sploh ne držijo odredbe, da je vino, ki ga kupujejo zasebniki neposredno od vinogradnikov, prosto občinske trošarine, ampak zatrošarinijo tudi tako vino. Zakoni in uredbe se izdajo pa zato, da se jih spoštuje in izvršuje. Če gredo pa občine pri pobiranju občinske trošarine preko tozadev-

ne jasne odredbe banske uprave, jim tega noben razumen človek ne more šteti v zlo, ker morajo tako postopati, da se izognejo s tem pretečemu finančnemu polomu. Vkljub temu pa imamo tu opraviti že s činom samopomoči. Po samopomoči pa se seže v življenju le tedaj, če ni več druge zakonite poti. Vprašamo toraj končno, ali je bilo potrebno, da je prišlo pri nas na polju javnih financ že tako daleč?

Andrej Žmavc, Maribor:

Vinski obrt v luči vinskega zakona

Predavanje na skupščini gostilničarjev, hotelirjev in kavarinarjev dravske banovine v Mariboru, dne 12. avg. 1932.

Častita gospoda! Hvaležen sem prirediteljem današnjega zborovanja za ugodno priliko, da morem povedati cenjenim zborovalcem nekaj svojih misli o prvem jugoslovenskem enotnem vinskem zakonu s posebnim ozirom na stvarne potrebe domačega vinskega obrta.

Radi pičlo odmerjenega časa ne morem obsežnega vprašanja izčrpno obravnavati; saj bi za to zdaleka ne zadostoval ves dan in še kak dan povrh. Zategadelj se omejim samo na najnujnejše.

To naj bo le pobuda za čim bolj temeljito proučevanje resnično velike gospodarske stvari, ki je ne sme zanemarjati napredni vinski obrtnik tudi v svojem lastnem interesu.

Usoda našega vinarstva in vinskega gospodarstva je v veliki meri v vaših rokah. Zato so posebne zahteve na vinski obrt i v tem pogledu upravičene.

Jugoslovenski vinski zakon je bil izdan 9. decembra 1929., pravilnik k temu zakonu pa 24. julija 1930. Vinski zakon je bil razglašen v »Službenih Novinah kraljevine Jugoslavije« dne 18. decembra 1929. in je po § 35. stopil v veljavo z obvezno močjo 6 mesecev po razglasitvi v »Službenih Novinah«, t. j. 18. junija 1930. S tem dnem, torej pred približno dvema letoma, so se razveljavili vsi zakoni in zakoniti predpisi, ki so dotlej veljali v poedinih upravnih področjih kraljevine Jugoslavije in so se nanašali na predmete, urejene z novim zakonom.

Vinski zakon obsega 6 poglavij s 35 paragrafi, pravilnik za izvrševanje vinskega zakona pa 16 poglavij s 56 členi ter 3 obrazci, A, B in C; ti obrazci so priloge pravilniku in se nanašajo na slajenje mošta.

Iz zakona naj bo navedeno radi pregleda sicer obsežne vsebine samo tole:

I. Obče odredbe — §§ 1.—8.: Pojem »vino«. Slajenje mošta. Prepoved prometa s potvorjenim proizvodom. Dovoljene tuje snovi. Prepovedane tuje snovi. Bolna in pokvarjena vina. Nepravilna označba izvora, vrste, letnika. Čas trgatve.

II. Odredbe o tropinščnici, sadjevoih, specialnih vinih, vinu samorodnic, destilatih vina in tropin in vinskem kislu — §§ 9.—13.

III. Kontrolne odredbe — §§ 14.—16.: Predpisi za vinske producente in obrtnike: prijave, označbe na posodi, izveščenje zakona, strokovno znanje. Dolžnosti prometnih ustanov. Izvoz in uvoz mošta in vina.

IV. Organizacija in funkcioniranje kontrole — §§ 17.—24.: Kontrolna služba. Dolžnosti in pravice kletarskega nadzornika. Jemanje vzorcev in zaplamba proizvoda. Enološke postaje. Strokovni odbor za ocenjevanje vin. Postopek v primeru neoporečnosti. Postopek v primeru oporečnosti. Sodna oblastva.

V. Kazni in postopanje — §§ 25. do 33.: Kršitve in kazni. Pristojnost rednih sodišč. Zaplamba in uničenje ali denaturiranje in prodaja proizvoda. Poostrene kazni. Pristojnost upravnih oblastev. Postopek po kazenskem zakoniku. Dostavitev sodbe, priziv in stroški postopka. Uporaba denarnih kazni.

VI. Končne odredbe — §§ 34. in 35.: Odredba o pravilniku. Predhodne odredbe.

Za nadzorstvo po vinskem zakonu sta za dravsko banovino določena enkrat dva kontrolna organa: kletarski nadzornik dravske banovine s službenim sedežem v Ljubljani in pomočnik kletarskega nadzornika dravske banovine s službenim sedežem v Mariboru.

Za enološko postajo po vinskem zakonu je za dravsko banovino odredjena banovinska kmetijska poskusna in kontrolna postaja v Mariboru, pri kateri je ustanovljen poseben 10-članski strokovni odbor za ocenjevanje vin kot posvetovalni organ za tolmačenje uspehov analize vina in za njegovo presojo itd., in sicer s 3-letno funkcijsko dobo. Funkcijska doba sedanjega kot prvega strokovnega odbora traja še do 11. oktobra 1933., njega člani pa so: **a) 8 imenovanih članov:** 4 vinogradniki (od le-teh: 1 predsednik in 1 namestnik predsednika), 2 vinska trgovca, 1 zdravnik in 1 kletarski strokovnjak; **b) 2 stalna člana:** direktor enološke postaje kot referent in kletarski nadzornik. Tajništvo opravlja uradnik enološke postaje, ki pa ni član strokovnega odbora.

Član strokovnega odbora za ocenjevanje vin se pri sodnem postopku ne more udeleževati kot prič, izvedenec i. s. v zadevah, ki so tvorile predmet razprav tega odbora. Potrebna pojasnila morejo sodišča dobivati službenim putem od kletarskih nadzornikov in enoloških postaj.

Po točki 3. § 17. vinskega zakona sme neposredno nadzorovati pridelovanje in prodajanje vina po tem zakonu med drugim tudi osebe finančne kontrole po navodilih in pooblastilih pristojnega kletarskega nadzornika.

Slično je urejena kletarska kontrola i po drugih banovinah naše države.

Šef kletarske kontrolne službe za vso državo ima svoj službeni sedež v kmetijskem ministertvu.

Dobrih deset let po našem ujedinenju je bil promet vinskih proizvodov v Jugoslaviji docela neurejen. Ponekod so skušali še uveljaviti stare in zastarele vinske zakone, n. pr. avstrijskega, ogrskega, češ, boljše nekaj kot nič, drugod pa niti tega ne, ker takega zakona iz večine sploh niso imeli niti poznali. Zmešnjava, nesigurnost, nered v celokupnem jugoslovenskem vinskem gospodarstvu so se naglo večali do neznosnosti in so povzročali naraščajoče nezaupanje v vinskem prometu doma in v inozemstvu na težko popravljivo škodo naše vinske produkcije in našega vinskega gospodarstva vobče.

Spoznanje, da more temu odpomoči le enotni vinski zakon za vso državo, se je sicer kmalu pojavilo, do njega ustvaritve pa je bila še dolga, mučna pot.

Vredno je poudariti, da so se razni činitelji baš v Mariboru s svojimi pobudami za stvar odlikovali. Kmetijsko ministertvo se je zanj močno zanimalo, tedanje politično življenje in druge posebnosti v državi pa so ga pri tem ovirale.

Vršla so se nešteta posvetovanja v Mariboru, Ljubljani, Zagrebu, Beogradu in drugod. Težko je bilo spraviti v sklad tako zelo si nasprotujoča naziranja, kakšen naj bo vinski

Pozor gostilničarji!

Z avgustom 1933 bo predvidoma prišlo v promet pivo Gostilničarske pivovarne d. d. Laško.

P. n. tovariše gostilničarje opozarjamo na to dejstvo s prošnjo, naj se v tem času nikakor ne vežejo s pogodbami na obstoječe kartelirane pivovarne, ker jim bo le-to v event. škodo pri njih obratih.

Pivo iz Gostilničarske pivovarne d. d. Laško bo najboljše kakovosti ter bo tudi glede cene konkuriralo s cenami piva iz drugih pivovaren. Konsumentje iz Slovenije, posebno pa iz Hrvatske že danes živahno povprašujejo po našem pivu. Vaša korist in stanovska dolžnost Vam narekuje, ozirati se na to opozorilo. Vse to velja tudi za proizvodnjo kvasa.

Gostilničarska pivovarna d. d. Laško

zakon, tem težje, ker so tudi gospodarske razmere po naši vinorodni domovini prerazlične. Zmagali so nazoritistih, ki sta jih vodila nesebičnost in prepričanje, da je treba vsakršne osebne interese brezpogojno podrediti interesom splošnosti, naše državljanske skupnosti. Saj drugače ne more niti ne sme biti.

Pojavili so se razni osnutki vinskega zakona, pravo osnovo za daljnja razpravljanja pa je nudilo kmetijsko ministertvo s svojim osnutkom. Vlada je končno našla zlato srednjo, nekako kompromisno pot, upoštevajoč dejanske razmere in potrebe v državi kot v inozemstvu, in je z izdanim enotnega zakona o vinu s pravilnikom napravila konec dotlednjemu kolebanju in neredu.

Naš vinski zakon je eden izmed najboljših, najmodernejših vinskih zakonov v evropskih državah. To priznava tudi inozemstvo. Morebitne neskladnosti ali nejasnosti zakona pa se lahko vsak čas odpravijo po dosedanjih izkustvih.

Vinarstvo z vinskim obrtom zavzema odlično mesto v našem narodnem gospodarstvu. Od usode domačega vinskega gospodarstva je odvisna sreča nekaj milijonov dobrih državljanov, ki se izključno ali pretežno ali vsaj deloma, neposredno ali posredno od njega preživljajo in so najboljše davkoplačevalci. Samo v dravski banovini je nemara mnogo nad 30.000 vinogradnikov, tisoče viničarjev in blizu 6.000 vinskih obrtnikov iz večine s številnimi družinami in pomožnim osebjem, za kojih življenjske interese tu gre. To je velika gospodarska in socialna zadeva, katere se dalekovidna državna uprava tudi v polni meri zaveda.

Navzlic temu, da je naš vinski zakon v veljavi in se z vso dobrohotnostjo in obzirnostjo izvaja že tretje leto, je še precej interesentov baš tudi v vrstah vinskih obrtnikov, ki zanj niti ne vedo. Zato so nedostatki v domačem vinskem gospodarstvu tako veliki. Če nekatere odpravimo, pa se pojavijo drugi, ker zakon še mnogo premalo poznajo in upoštevajo. Vinski zakon je namreč važen gospodarski zakon, ki hkratu uvaja in ureja umno kletarstvo, katero pa je treba točno poznati. Kdor ne pozna kletarstva, ne pozna vinskega zakona. Mnogi kletarijo, a pravih kletarjev je bore malo. Niti se ne dajo poučiti, dasi je prav v dravski banovini razmeroma največ priložnosti za to v štipu, besedi in zgledih. Da ne govorimo o zlonamernem kletarskem mazaštvu iz brezobzirnega pohlepa po neutemeljenem profitu na račun občestva. Sleparske, oderuške elemente mora zdrava, dostojna družba sama iztrebiti in jih prikazati v pravi luči kot nevarne škodljivce poštenega naroda in državne zajednice. Taka samopomoč bi težavno nalogo izvrševalcev vinskega zakona izredno olajšala in pospešila.

Zakon o vinu in pa ustrezajoče umno kletarstvo morajo torej vsi interesi poznati. Zanj se mora vinski obrtnik še čisto posebno zanimati in bo potem lahko spoznal dobri namen predpisov. V tem pogledu nas čaka še mnogo dela. Kaj ti pomaga

spretno serviranje, če je vse to, kar nudiš, malo vredno ali celo zanič, povrh pa morda zelo drago! Poznavanje zakona je treba širiti in poglobiti i s strokovne strani, potem se bodo lahko vsi prepričali o njega potrebi in važnosti. Saj je glavna svrha vinskega zakona zaščita poštene vinske produkcije, poštenega vinskega obrta, celokupnega vinskega gospodarstva in — ne naposled — narodnega zdravja.

Iz lastnega izkustva navajam mnogotere prestopke vinskega zakona in nedostatke, ki so bili ugotovljeni v tej kratki dobi moje kontrolne službe, ponajveč baš pri vinskih obrtnikih:

Povprečno ni niti vsaka druga klet povsem »čista«. Ponekod so vinske kleti neverjetno zanemarjene. V njih najdeš razen kisa tudi že gnijoče vrtnice in poljske pridelke, razne kiseline, stare, pokvarjene sode, orodje, staro obleko in perilo, mast, črevje in drobovino od kolin, razne druge mesenine, karbid, petrolej, bencin itd.; res, prave brložnice so nekatere naše kleti. To ni kletarstvo. Posoda in pijača se kvarita. Zakon zahteva pravilno kletarstvo. Mazači povsod škodujejo, ker so poštenjakom na poti in zlorablajo neuko preprostost.

Sladilj so mošte brez dovoljenja in brez prijave, često tudi brez prave potrebe in ne brez neumnega pretiravanja, prodajali in točili pa potem kot naravne, pristne vinske pijače, kar vina od slajenih moštov niso. To tudi niso umetno razkisana ali umetno okisana vina niti vina, katerim je bil dodan ali odvzet tanin. Vsak kupec in vsak pivec pa ima pravico zahtevati, da mu prodajalec pove, kakšen proizvod prodaja; prodajalec je dolžan, mu povedati resnico in je zanj po zakonu odgovoren.

Trgatve obnavljajo pred za to določenim rokom.

Mnogi vinarji ne prijavljajo ali nepravilno prijavljajo vinske pridelke. Vina izvažajo brez prejšnje prijave izvoza.

Uvajajo izmišljena imena za označbo izvora, vrste in letnika proizvoda. Lepa imena »renski rizling«, »moslavec«, »muškata«, »traminec«, »opolo« i. dr. kaj radi zlorablajo. Neki »ljutomerčan« je bil bogve odkod, pravtako »pekrčan«. Vino »iz Gadove peč« ponujajo v količinah, kakor bi prihajalo iz »Gadovega pogorja«. »Bizejčan« in »sromeljčan« posojata svoje pristno ime pritepenec in prišlekem iz devete dežele, »zavrčan« je često le mešanica raznih zavrčkov, »cviček« — pobarvano belo vino! Kdo plača uglednim vinarjem na Bizejlskem, v Halozah in drugod škodo, ki jo povzroča taka gnusna zloraba in prevara? Vsakršno poimenovanje mora torej ustrezati stvarnosti.

Skoroda v nobeni kleti ne najdeš ustrezajočih napisov na sodih, točnikih, stvarnih označbah, kaj je v njih. Tudi izvečka iz vinskega zakona nimajo na vidnem mestu v točilnicah in pri kletih. Kdor ga ima, se je malokdaj potrudil, da bi ga prečital, nikar da bi ga temeljito poznal.

Bolna in kakorkoli pokvarjena vina ne smejo v promet (vino s ciklom,

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA

DUNAJSKA CESTA 13



ZALOGA RAZNOVRSTNEGA
NAMIZJA ZA GOSTILNE
HOTELE IN KAVARNE

plesnivcem, potem počrnela, porjavela, vlečljiva, preveč žveplana vina itd.), do svoje ozdravitve pa morajo biti označena z napisom: »Pokvarjeno, ni za prodajo kot pijačo«. To so zlate besede; tako se nesrečni lastnik take »pijače« zavaruje pred neprijetnimi posledicami zakona o vinu.

Samorodnice so najhujše zlo, s samorodnim vinom pa silijo venomer v promet. Pijača samorodnic — sama zase ali kot mešanica s pravim vinom — se po zakonu vobče ne smatra za »vino« in ne sme v promet. Čeprav na ameriško ali kakršnokoli tršno podlago cepljene samorodnice dajo samorodno pijačo. Ne kupuj vina v gorici, v kateri je poleg žlahtnega trsja tudi kaka samorodnica!

Petiot je sploh prepovedan, tropinščino pa sme pod določenimi pogoji napravljati in pohranjevati samo vinogradnik, ki ni obenem vinski obrtnik, z ustrežajočo označbo na posodi in samo za lastno domačo uporabo.

Napravljajo in prodajajo specialna vina, to so desertna vina, peneca se vina ali penine, aromatizirana in zdravilna vina, neustrezajoče sestave in brez poprejšnje prijave in odobritve take izdelave.

Nahajamo zaloge »tropinovca«, »droženke« — tudi taki napitki spadajo semkaj — ki so le nedovoljene sestave industrijskega spirita, vode in fabriških esenc, naši pristni kmetijski destilati ali prekapi (pravo domače žganje) pa ne gredo v denar niti za zdravilo. Slično je z vinskimi in sadnim kisom, katerega naj bi uporabljali kot okusno, zdravo začinbo prav vsi ljudje namesto strupene oetne esence!

S tem pa še ni izčrpana dolga vrsta kršitev po vinskem zakonu. Imamo pa tudi zglednih vinskih gospodarjev, ki so najboljši zavezniki naprednega, kvalitetnega vinarstva in naprednega, čednega, poštenega vinskega obrta. To je trdno jamstvo za bodoči boljši prospek jugoslovanskega, sedaj tako zelo zmučenega, za obstoj obupno borečega se vinskega gospodarstva.

Kazni so osobito za težje kršitve vinskega zakona zelo občutne in bodo zato — trdno upamo — sčasoma tudi dovolj učinkovite. Poštenemu vinskemu gospodarju in umnemu kletarju se jih ni treba bati. Sicer velja i tu: Ne greši! Vsega zla kajpak ne odpravi zakon sam na sebi, treba ga je tudi poznati in uporabljati, odnosno je gledati na to, da se vinarji in vsi drugi, ki imajo posla z vinom in drugimi pijačami, po njem ravnaajo.

Iz vsega sledi, kako skrajno potreben je bil enotni vinski zakon s pravnikiom za vsó državo. Razvidno je tudi, da je ta zakon za vse naše, deloma še zelo bolno vinsko gospodarstvo izredne važnosti, zlasti pa v sedanjih zares obupni vinski krizi, ki se tako škodljivo odraža i v drugih panogah našega gospodarstva.

Prosim in pozivam vodilne vinske obrtnike, da posvečajo važnemu predmetu posamezno in po svojih organizacijah trajno vso pozornost. Potem bo boljše zanje in za njihov važni stan in boljše bo za vse, ki nam je srečna usoda naklonila sožitje v eni izmed najlepših in od prirode najbogatejših vinorodnih držav na svetu.

Kletarstvo Trgatev

Važno in potrebno je, da se tudi letos razgovorimo o trgatvi in o pravilni napravi vina samega.

Konkurenco, ki nam grozi od vseh strani, moremo deloma premagati le z dobro kvaliteto vina. Kvaliteto vina pa dosežemo le, ako se oprimemo načel in naukov modernega, umnega kletarstva in da opustimo vso nemarnost pri pripravljanju in poznejšem šolanju vina.

Predvsem je važno, da

naj grozdje popolnoma dozori.

Grozdje je zrelo šele tedaj, kadar se listi (drugače sicer zdravi) zbar-

vajo v rumeno ali v rdeče in kadar peclji grozdja začnejo leseneti. Zrelo grozdje pridobi na sladkorju in aromu (buketu) ter zgubi nekoliko na kislini. Iz nezadostno zrelega grozdja tedaj ne moremo, pridelati dobrega in stanovitnega vina.

Red in snaga — najvažnejše načelo umnega kletarstva.

Brez snage ni mogoče pridelati dobrega, čistega in stanovitnega vina brez napak in brez tujega in včasih neprijetnega okusa. V smrdeči kleti, v nesnažnem, zatohlem ali plesnivem sodu se mora vsako vino spriditi. Zato ravnajmo v kletarstvu skrajno snažno. Posnažimo kleti, posodo in orodje. Stene kleti ometimo in če le mogoče pobelimo, tla pometimo in posipajmo s čistim peskom. Posodo izbrišimo dobro in pomijmo.

Ako je sod pust, treba ga je poprej dobro izpariti ali zakuhati, enako kakor novo posodo, to je s sodovim lugom, z vrelo vodo in vinom. Sode je treba za mošt in vino posebno temeljito pripraviti, kajti dosti lažje in z manjšimi stroški popravimo slab sod, kakor po sodu pokvarjeno vino, če se sploh da tako vino še popraviti.

Tudi drugo kletarsko orodje je treba temeljito osnažiti, zlasti železne dele stiskalnice, grozdnih mlinov itd., kajti železna rja se v moštu in vinu topi in vsled nje vino počrni.

Kaj važno opravilo umnega kletarstva je, da **zdravo grozdje o trgatvi strogo ločimo od gnilega ali bolnega.**

Z gnilim ali bolnim grozdem se drugače ravna kot z zdravim. Ako grozdje vsled mokrega vremena gnije, podberimo najprvo gnilobo, ostalo grozdje pa pustimo dozoreti. Pa tudi v glavni trgatvi ločimo vselej gnilo in bolno grozdje ali gnilo in bolne jagode od zdravih.

Naprava vina iz gnilega grozdja.

Ko nabereimo gnilega grozdja za eno prešo, gnilo grozdje iztisnemo in vlijemo mošt v večkrat močno zažveplan sod. Čez 24 ur mošt pretočimo od gnilobne gošče na njega dnu in ga pri tem dobro prezračimo. Ako dodamo moštu čistih drož, oziroma s čistimi drožmi kipečega mošta, ali vsaj kipečega mošta iz dobrega in zrelega ter zdravega grozdja, da se v njega vcepi dobrih kipelnih glivic, potem bo mošt lepo pokipel in bo dal dobro in stanovito vino.

Naprava vina iz zdravega grozdja.

Ako hočemo pridelati belo vino, mora biti to vino svetle barve, ker takega zahteva danes svetovni konzum. Grozdje zmeljemo in ga takoj iztisnemo, posebno če je to grozdje finih vrst in dobro zrelo. Sod, v katerega mošt polnimo, malenkostno zažveplamo, to je, da zažgemo na 3 do 4 hl vsebine eno azbestno žvepleno trščico, ki tehta 4 do 5 gramov. Če potrebno, pridenemo moštu čistih drož ali nekaj litrov burno kipečega mošta. Nato zapremo sod s kipelno veho.

Ako je grozdje navadnih, manj žlahtnih sort za navadno namizno vino, ga zmeljemo, odpecljamo in pustimo 24 ur kipeti na tropu v kadi; pri tem pa vedno mešamo, da ne stopi trop na vrh, ker se sicer lahko segreje, porjavi in tudi scikne.

Naprava črnega vina ali črnine.

Črno vino ali črnino moramo pustiti 4—6 dni na tropu kipeti radi barve, da dobi črnina lepo granatno-rdečo barvo. Pri napravi črnine, ki kipi dalje časa na tropu, moramo odpecljati grozdje in paziti, da se trop v kadi ne segreje. Grozdje moramo odpecljati, ker se nahaja v pecljih in hlastinah posebno surova čreslovina, ki jo pri kipeanju tvoreči se alkohol iz njih izvleče. In vino dobi vsled tega trd, surov in neprijeten okus, zato rjavi in se ne čisti rado. Pri daljšem kipeanju v odprti kadi uhaja tvoreči se alkohol, obenem pa izhlapijuje tudi buketne (dišavne) snovi. Če stopi trop na vrh



To se pa prileže!

Namreč mošt, če mu primešate po eno tretjino **Radenske vode**, najbolje Gizelinega ali Kraljevega vrelca.

Mošt sam je redko prijetno piten, saj vsakemu ne ugaja. Če mu pa primešate eno tretjino **Radenske vode**, je pa to izredno dobra in prijetna pijača, ki se vsakemu prileže.

Priporočajte in nudite to Vašemu gostu in zadovoljna bosta oba: gost bode imel večji užitek, Vi pa večji promet in dobiček!

kadi in se segreje, prične cikati. Oetne glive, ki se razmnože v cikastem tropu — pridejo v vino in ga v vročem poletnem času pokvarijo, ga scikajo. Zato se daljše kipeanje, to je če traja več kot en dan, v odprti kadi ne bi smelo vršiti.

Najbolje napravimo črnino, ako kipi vedno v zaprti kipelni kadi z dvojnimi dnom, oziroma v pokoncu stoječem sodu, v katerem na sredini pritrdimo preluknjano dno. To dno drži trop vedno pod površino mošta, zato se trop ne more scikati in barvilo se iz jagodnih kožic bolj popolno izluži, vsled česar dobi črnina tudi lepo barvo. Zgornje dno kadi ali soda, kjer se nahaja tudi kipelna voha, pa varuje, da iz kipečega mošta ne more uhajati alkohol in buketne (dišavne) snovi.

Zelo važno za dobroto in stanovitnost vina je

pravilno kipeanje mošta.

Če se kipeanje mošta pravilno vrši, se vino rajši čisti in tudi čisto ostane. Ako pa zaostane v vinu sladkor, se vino noče učistiti in se vedno spreminja — ni stanovito.

Kipeanje povzročajo kipelne glivice, ki zahtevajo izvestne življenske pogoje, da se popolno in pravilno razvijajo. Glavni pogoj je pravilna in stalna toplota, ki naj znaša 12 do 15° C. Kadar je o trgatvi mrzlo vreme, je treba s trgatvijo počakati, da se zrak in grozdje nekoliko ogrejeta. Trga se torej n. pr. šele od 10. ure naprej. Če pa ni časa čakati, potem je mošt v kleti segreti, da se spravi na pravilno kipelno toplino, to je 15° C. V to svrhu se segreje v kotlu ali loncu nekaj mošta, ki se gorak izlije v ostali mošt v sod ali v kad. Tam se vse premeša in se s toplotmerom preskusi, ali ima mošt pravilno kipelno toploto. Če ne, se segrevanje ponovi. Tudi je treba skrbeti za to, da je klet zadosti topla. Če ni, se po potrebi v njej tudi zakuri.

Tudi je od važnosti, da se klet, kjer mošt kipi, oziroma kipeči mošt v njej naglo ne ohladi, kar je ob mrzlih jesenskih nočeh prav lahko mogoče. Če je zunaj mrzlo, je torej treba v kleti okna zapreti in klet zračiti šele tedaj, kadar je zunanja toplota enaka notranji.

Če se mošt med kipeanjem naglo ohladi, kar se posebno lahko zgodi, če kipi v majhni posodi, se kipeanje ustavi. Mlado vino ostane deloma še sladko in je — zlasti če je bolj šibko (manj alkoholno) — podvrženo raznim boleznim, še posebno pa vlačljivosti, poleti pa dokipeva in se vedno kali. Pa tudi prevelika toplota je lahko škodljiva. Pri visoki toploti se vrši vrenje jako burno, ogljikova kislina odhaja v velikih mehurčkih iz kipečega mošta in jemlje s seboj

Priporočamo gostilničarjem

patent pipe „Bacchus“

z najmanj 3 letnim brezhibnim delovanjem za Din 25—komad, povzetjem franko Maribor. Večja naročila franko.

Samozastopstvo

A. Zorko, Maribor
poštni predal 80

ZDRUŽENJE GOSTILNIŠKIH PODJETIJ ZA MARIBORSKO OKOLICO V POBREŽJU OPOZARJA VSE ČLANE, KI ŠE NISO PORAVNALI ČLANARINE, DA TO NEMUDOMA UREDIJO, KER SMO V NASPROTNEM SLUČAJU PRIMORANI IZTIRJATI ČLANARINO EKSEKUTIVNIM POTOM.

deloma tvoreči se alkohol, zlasti pa uhaja z njo fini duh vina. Če se toplota zviša nad 25 do 30° C, se kipeanje kmalu ustavi in nastane nevarnost, da začne vino črnega vina posebno v odprti kadi cikati, posebno če ima zrak do njega pristop, kar je pri napravi lahko mogoče.

Po burnem kipeanju

je najboljšje, da kipelno veho sname in sode z drugim, enako ali še bolj pokipelim moštom do vrha zalijemo in jih potem zopet s kipelno veho zamašimo. S tem preprečimo razkrajanje beljakovin, ki je z njimi (v obliki pen) burno kipeč mošt doge v sodu omočil. Po tem opravlilu pustimo vino pri miru, dokler se vsaj deloma ne učisti in ga, navadno v času od Božiča do Svečnice, prvič pretočimo v svrhu, da ga ločimo od lahko gnilih in smrdečih drož. O pretakanju pa enkrat pozneje.

Vprašanje in odgovori

Vprašanje J. Z. v N. pri L. Katera moštna tehtnica za sladkor je najboljša?

Odgovor: Najbolj se uporablja **Klosterneuburška moštna tehtnica**, ki kaže utežne odstotke sladkorja, to je koliko kg sladkorja je v 100 kg mošta. Vse moštne tehtnice kažejo prav le pri toploti, ki je na njih označena. Klosterneuburška n. pr. kaže prav pri 17,5° C. V to svrhu je na boljših tehtnicah vdelan toplotmer. Ako pomnožimo stopinje Klost. moštne tehtnice s $\frac{1}{10}$ (0,6), izvemo približno, koliko volumnih (prostorninskih) odstotkov alkohola bo vsebovalo bodoče vino iz tega mošta; n. pr.: pri 20% sladkorja po Kl. m. tehtnici = $20 \times 0,6 = 12$ vol. % alkohola, ki ga bo imelo bodoče vino.

Važno pri teh kakor tudi pri drugih moštih tehtnicah je, da so uradno preizkušene, da imajo uradni žig. Nežigosane dostikrat kažejo več ali pa premalo od dejanske količine sladkorja v moštu, vsled česar se od strani brezvestnežev večkrat vršijo zlorabe.

Vprašanje K. S. v N. Kolikrat je treba sode zalivati?

Odgovor: Kakor pretakanje je tudi zalivanje vina eno najvažnejših kletarskih opravil. Če vina ne zalivamo, postane vino običajno kanasto (bersnato) ali cikasto, dostikrat pa oboje skupaj; vrhutega lahko vino počrni ali porjavi, ako se nagiba k počrnenju ali porjavenju.

Da se vino torej ne pokvari, je eno prvih in poglavitnih opravil v kletarstvu zalivanje, to se pravi, da je treba imeti sode z vinom do vrha vedno polne in dobro zamašene.

Kolikrat je sode zalivati, je predvsem odvisno od temperature in vlažnosti; zavisj pa to, v manjši meri, še od drugih činiteljev, kakor od velikosti in oblike sodov, od debelosti in gostobe lesa (dog) itd. Zalivati je

sode vsak teden ali vsaj vsakih 14 dni, in sicer v gorki in suhi kleti, posebno poleti, bolj pogostoma, v mrzli, vlažni kleti, zlasti pozimi, bolj poredkoma.

Pilke naj bodo vedno dolge, da se gajo do vina. Na ta način ostanejo prožne in sod bolj zapirajo. Tudi luknja za pilko in čepna luknja morata biti vedno ostro prirezani. Pilke ali čepe s cunjjo ovijati ni priporočljivo, ker je cunjja vedno od vina vlažna, postane cikasta in se tako lahko inficira vso vino.

Vino za polnež mora biti vsaj enake kakovosti in starosti kakor vino, ki ga zalivamo; na vsak način mora biti nepokvarjeno, čisto in stanovitno.

Razno

Kako se je prijavljala odtujitev vina?

V »Jutru« št. 218 z dne 18. septembra t. l. se je objavil članek »Trošarina na vino in žganje«, v katerem se je trdilo, da občine niso izdajale za prevoz vina kontrolne liste. K temu naj navedemo le čl. 103 toč. 5 in 6 pravilnika za izvrševanje zakona o državni trošarini »Služb. Novine« z dne 25. julija 1930, št. 167 /LXIII/373. Točka se glasi:

Vinogradnik, ki odtuji vino, mora predložiti svojemu pristojnemu oddelku finančne kontrole, ako je oddelk v kraju njegovega stanovanja, v nasprotnem primeru pa občini (županu, vaškemu glavarju) pismo ali ustno prijavo z označbo imena in priimka prejemnika vina, kraja njegovega stanovanja, vrste in število posod in količine vina, ki jo odtuji. Ako je občina v kraju, kjer je tudi oddelk finančne kontrole, se mora prijava predložiti tem oddelku.

Točka 6 označenega člena pa pravi med drugim sledeče:

»Ako je odtujitev prijavljena občini, izda izkaznico občina samo na osnovi prijave, za katere točnost odgovarja prijavitelj. O izdanih izkaznicah vodi oddelk finančne kontrole, oziroma občina posebno evidenco...«

Tako je izgledala kontrola pri vinogradniku, ki se je bistveno razlikovala od kontrole pri gostilničarjih in vinskih trgovcih. Če se tedaj naši vinogradniki niso posluževali označene ugodnosti, je to njih lastna krivda in je tedaj popolnoma neupravičeno, če se pri hvalisanju trošarinskega zakona našteva kot dobroto tudi odpravo kontrole pri vinogradnikih. Tako trditev, ki ne odgovarja resnici, je treba popraviti v interesu stvari same!

Prodaja in točenje vina in žganja lastnega pridelka.

Kraljevska banska uprava je razposlala na vsa sreska načelstva sledečo okrožnico: VIII. No. 4204/13 z dne 16. septembra 1932, sledeče vsebine:

»Ministrstvo za trgovino in industrijo, trgovinski oddelk je z razpisom z dne 25. avgusta t. l. II. No. 18.886/u, izdalo okrožnico, v kateri opozarja na zlorabe, ki so se pojavile pri prodaji vina in žganja lastnega pridelka. Ministrstvo opozarja, da je točenje vina lastnega pridelka brez dovoljenja in brez plačila take po tar. post. 62. taksnega zakona dovoljeno samo na trgih po 50 in več litrov vina oziroma po 25 in več litrov žganja, ni pa dovoljeno v ta namen odpreti lokale.

O tem se obveščate radi znanja s pristavkom, da je ministrstvo ob-

nem odredilo strogo kontrolo neupravičenega točenja alkoholnih pijač, bodisi lastnega ali tujega pridelka in uvedbo kazenskega postopanja po določilih obrtnega zakona. Doslej tolerirana praksa, da se dopušča prosto točenje vina lastnega pridelka po 5 litrov in več brez dovoljenja, mora brezpogojno nehati. O tej odredbi je obvestiti vse varnostne in finančne kontrolne organe, razglasiti pa jo je tudi po občinah.

Ta razpis ministrstva je nekoliko poostiril predpise glede prodaje vina in žganja lastnega pridelka, vendar nima za omejitev take prodaje bistvenega pomena. Zahteva se namreč le to, da mora vsak vinogradnik zaprositi pristojno obrtno oblastvo za dovoljenje v syrho prodaje vina nad 5 in 10 litrov. Tej prošnji mora priložiti tudi potrdilo občine, da je vinogradnik.

Gostilničarski koledar.

V Kranju se je ustanovil konzorcij gostilničarjev, ki bo izdal Gostilničarski koledar za leto 1933 za vso dravsko banovino. Koledar izide v veliki osmerki (16 × 24 cm) na 200 straneh finega papirja v platno vezan. Vseboval bode poleg beležnega koledarja vse važnejše zakone, odredbe in navedbe, ki se tičejo gostilničarstva, nadalje praktične nasvete glede serviranja, kletarstva, tujkega prometa, notranje uredbe pro-

storov itd. Več pol bo pripravljenih za knjigovodstvo tako, da bo imel gostilničar kar v koledarju vse svoje knjigovodstvo. Bo to gostilničarjeva priročna knjiga, v kateri bo našel vse, kar rabi.

Če pomislimo, da ima skoro vsak stan že leta in leta svoj koledar, samo nad 5000 gostilničarjev v dravski banovini še ne, pomeni gotovo izdaja lastnega koledarja velik korak naprej v organizatorični samozavešči slovenskega gostilničarstva. Naj bi bila to naša vsakoletna publikacija, izpopolnjujoč se od leta do leta v dobrobit in ponos gostilničarstva.

Koledar se prične razpošiljati že tekom oktobra in mu bode cena vsled težkih gospodarskih prilik, v kateri živi naše gostilničarstvo, zelo nizka, tako, da bo vsakomur mogoče, da si ga nabavi.

Tovarišem iz Kranja, ki so se odločili za ta korak, iskreno čestitamo, z željo, da bi njihov trud rodil obilne uspehe.

Oddaja zakupa restavracije na postaji Jesenice

se bo vršila potom licitacije dne 17. oktobra t. l. pri Direkciji državnih železnic v Ljubljani. (Oglas je na vpogled v pisarni Zbornice TOI v Ljubljani, pogoji pa pri isti direkciji.)

Izšla je težko pričakovana, že davno nujno potrebna, prekoristna knjiga

„Vinski zakon in kletarski vedež“

z najvažnejšimi, točnimi navodili za pravilno vinsko gospodarstvo s kletarstvom. XII + 176 strani. Trdo vezana s poštno vred 80 din.

Za slovenščine nevesče interesente v nemškem prevodu brošura (62 strani):

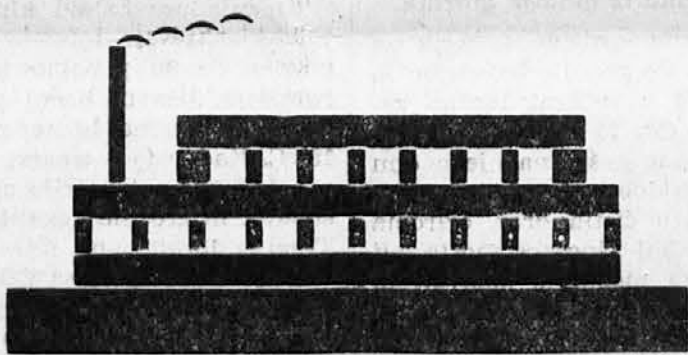
„Das jugoslawische Weingesetz“

Preis — einschließlich Postporto — 16 Din.

Oboje v samozaložbi pisca: Andrej Žmavo, Maribor, Gosposka ulica 50.

Položnice — čekovni račun št. 16.086 — so na razpolago.

Nabava se poplača stotere v najkrajšem času, zato z njo ne odlašaj!



Delniška pivovarna „UNION“

== Ljubljana, Laško in Maribor ==

priporoča svoje prvovrstno dvojno marčno pivo, eksportni ležak in temno pivo, varjeno po bavar-skem sistemu „HERKULES“, „PORTER“ in „BOCK“ vsem cenj. gostilničarjem in gostom

Z odličnim spoštovanjem

Delniška pivovarna „UNION“

== Ljubljana, Laško in Maribor ==